

LUNCH

September

BUSINESS LUNCH

オーストラリア産葡萄牛

サーロインステーキ 150g

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

¥2,000

ノルウェー産サーモンステーキ

焦がしバターソース

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

¥2,000

飛騨牛サーロインステーキ 80g

本日のスープ、焼飯、味噌汁、香の物、
アイスクリーム、食後のお飲み物

(プラス¥1,600でフィレに変更いたします)

¥5,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします

LUNCH

September

LUNCH COURSE

蕎

旬のオードブル・バリエ

料理長より本日おすすめの一皿

季節の焼き野菜

飛騨牛サーロイン
(プラス¥1600でテnderロイン)

凛特製 肉味噌焼き飯

味噌汁、香の物

デザートプレート

食後のお飲み物

¥7,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします

DINNER

September

凜

炙り肉寿司

旬のオードブル・バリエ

イタリア産 ポルチーニ茸とトリュフのフラン

真子鰯と里芋のムニエル
ブル・ノワゼットソース

料理長より本日の一品

季節の焼き野菜

飛騨牛サーロイン
(プラス¥2000でテnderロイン)

ガーリックライス 又は 長崎五島うどん

味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

¥15,000

※お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。
天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

DINNER

September

蔐

炙り肉寿司 キャビア

和牛ローストビーフサラダ仕立て
ビネグレット・トリュフ

和牛しゃぶしゃぶ ピリ辛胡麻ポン酢ダレ

フォアグラと無花果のソテー

尾崎牛サーロインと松茸のすき焼き トリュフ玉子

季節の焼き野菜

和牛テnderロイン、サーロイン
USドライエイジングビーフの食べ比べ

ガーリックライス 又は 長崎五島うどん

味噌汁 香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

¥20,000

※お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。
天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

DINNER

September

世界が認める「尾崎牛」と初秋薫る食材を

～ 尾崎牛・白甘鯛・松茸・黒鮑 ～

尾崎牛炙り寿司 白海老と共に

毛蟹のガトー仕立て キャビア添え

白甘鯛の松笠焼 松茸と酢橘

尾崎牛と松茸のすき焼き トリュフ玉子

活黒鮑のステーキ 海藻バターソース
炙り雲丹

季節の焼き野菜

尾崎牛テnderロインとサーロインの食べ比べ

ガーリックライス 又は 長崎五島うどん

味噌汁、香の物

デザート・ワゴン

食後のお飲み物

¥30,000

*こちらのメニューは【要予約】となります

※お米は新潟県産コシヒカリを使用しています。

天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

別途消費税とサービス料を頂戴いたします。